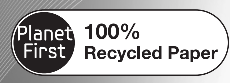


CE107M / CE107MST

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips



Deze handleiding is gemaakt van 100% gerecycled papier.

imagine the possibilities

Hartelijk dank voor uw aankoop van dit Samsung-product. U kunt het product registreren op

www.samsung.com/register



NEDERLANDS

INHOUD

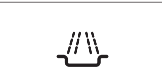
KORTE AANWIJZINGEN VOOR DIRECT GEBRUIK

Ik wil een gerecht bereiden

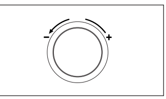
1. Zet het gerecht in de oven. Druk op de toets **Magnetron** (♨).



2. Druk op de toets **Magnetron** (♨) totdat het gewenste vermogen verschijnt.



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start** (◇).

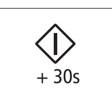


Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

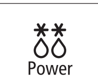
Ik wil 30 seconden extra toevoegen

Laat het gerecht in de oven staan.
Druk een of meerdere keren op de toets **+30s** om telkens 30 seconden toe te voegen.

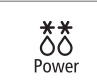


Ik wil een gerecht automatisch ontdooien

1. Zet het diepvriesgerecht in de oven.
   Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (❄).

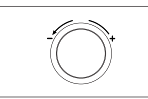


2. Selecteer het type gerecht door de toets **Automatisch ontdooien** (❄) in te drukken totdat de gewenste categorie verschijnt.





3. Stel het gewicht in met behulp van de **draaiknop**.

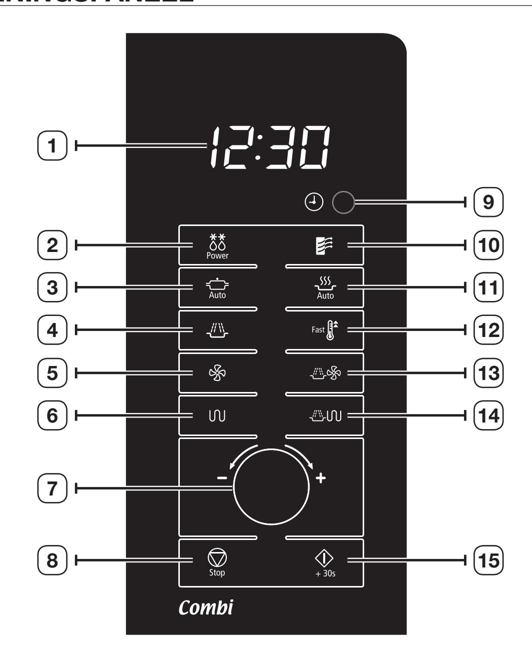


4. Druk op de toets **Start** (◇).

Resultaat: Het ontdooien begint.

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

BEDIENINGSPANEEL



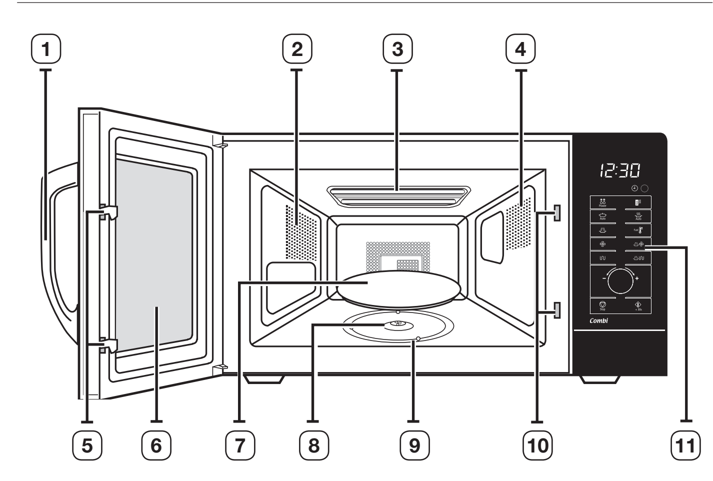
1. DISPLAY
2. AUTOMATISCH ONTDOOIEN
3. AUTOMATISCH BEREIDEN
4. MAGNETRON
5. HETE LUCHT
6. GRILL
7. DRAAIKNOP (BEREIDINGSTIJD, GEWICHT EN PORTIEGROOTTE)
8. STOPPEN/ANNULEREN
9. KLOK INSTELLEN
10. GEURVERDRIJVING
11. AUTOMATISCH OPWARMEN
12. AUTOMATISCH VOORVERWARMEN
13. MAGNETRON + HETE LUCHT
14. MAGNETRON + GRILL
15. START / +30s

NEDERLANDS





OVEN

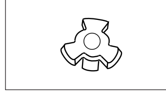


1. DEURGREEP
2. VENTILATIEOPENINGEN
3. GRILLELEMENT
4. VENTILATIEOPENINGEN
5. VERGRENDELINGSPALLEN
6. DEUR
7. DRAAIPLATEAU
8. KOPPELING
9. LOOPRING
10. VERGRENDELINGSOPENINGEN
11. BEDIENINGSPANEEL

ACCESSOIRES

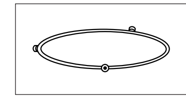
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.

1. **Koppeling**. Deze zet u op de motoras, onder in de oven.



Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.

2. **Loopring.** Deze zet u in het midden van de oven.



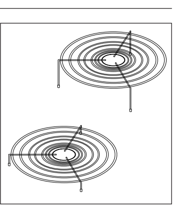
Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.

3. **Draaiplateau.** Deze zet u op de loopring en het midden is bevestigd op de koppeling.



Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.

4. **Metalen roosters (hoog, laag rooster).** Deze zet u op het draaiplateau.



Doel: U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster.
De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, heteluchtstand en combinatiestand.



OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Hartelijk dank voor de aanschaf van een SAMSUNG-magnetronoven. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsvoorschriften
- Accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips

In de omslag vindt u handige korte aanwijzingen voor direct gebruik, waarin de drie belangrijkste functies worden uitgelegd:

- Bereiden (magnetronstand)
- Ontdooien
- De bereidingstijd met 30 seconden verlengen als het gerecht nog niet gaar of warm genoeg is

Achterin dit boekje vindt u afbeeldingen van de oven en het bedieningspaneel, zodat u de toetsen gemakkelijk kunt vinden.
In de stapsgewijze aanwijzingen worden twee verschillende symbolen gebruikt.

VEILIGHEIDSINFORMATIE



- Lees deze gebruiksaanwijzing grondig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats in de buurt van het apparaat, zodat u het ook in de toekomst kunt raadplegen.
- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. In de onderdelen Waarschuwingen en Belangrijke veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties die zich kunnen voordoen, beschreven. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Mocht u vragen of problemen hebben, dan kunt u met het dichtstbijzijnde servicecentrum contact opnemen of voor hulp en informatie op www.samsung.com kijken.

Belangrijke veiligheidssymbolen en voorzorgsmaatregelen.

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:

WAARSCHUWING	Risico's of onveilige situaties kunnen tot **zwaar lichamelijk letsel of de dood** leiden.
LET OP	Risico's of onveilige situaties kunnen tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen** leiden.
LET OP	Volg deze basisveiligheidsvoorschriften om de kans op brand, ontploffing, elektrische schokken en lichamelijk letsel te verminderen

	Probeer dit NIET.
	NIET demonteren.
	NIET aanraken.
	Volg de aanwijzingen strikt op.
	Haal de stekker uit het stopcontact.
	Zorg dat het apparaat geaard is om elektrische schokken te voorkomen.
	Bel het servicecentrum voor hulp.
	Opmerking
	Belangrijk



Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij de installatie

De installatie van dit apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd magnetrontechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Raadpleeg het gedeelte “De magnetronoven installeren”.

NEDERLANDS





Stop de stekker in het juiste stopcontact en gebruik die contactdoos alleen voor dit apparaat. Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen verlengsnoer.

- Wanneer u zich niet aan deze instructies houdt en een wandcontactdoos met andere apparaten deelt via een verlengsnoer (met of zonder verdeeldoos), kan dit tot elektrische schokken en brand leiden.
- Gebruik geen transformator. Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

De installatie van dit apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus of onderhoudsbedrijf.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, ontploffing, problemen met het product en lichamelijk letsel.

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening.
U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.



Installeer het apparaat niet in de buurt van een verwarming of ontvlambaar materiaal.
Installeer het apparaat niet op een vochtige, olieachtige of stoffige plaats of op een plaats die blootstaat aan direct zonlicht of water (regendruppels).
Installeer het apparaat niet op een plaats waar er gas kan lekken.

- Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoorts.



Dit apparaat moet goed geaard zijn.
Aard het apparaat niet aan een gasleiding, plastic waterleiding of telefoonlijn.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, ontploffing en problemen met het product.
- Steek de stekker nooit in een stopcontact dat niet goed geaard is en controleer of de wandcontactdoos aan de plaatselijke en landelijke voorschriften voldoet.



Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij de installatie



Dit apparaat moet zodanig gepositioneerd zijn dat het op het stopcontact kan worden aangesloten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand door het weglekken van elektriciteit.

Installeer het apparaat op een vlakke en harde ondergrond die het gewicht ervan kan dragen.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot abnormale trillingen en geluiden en problemen met het product.

Installeer het apparaat op voldoende afstand van de wand.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan er door oververhitting brand ontstaan.

Zorg voor de minimaal benodigde vrije ruimte boven de oven.



Symbolen voor ernstige waarschuwingen met betrekking tot elektriciteit



Verwijder regelmatig met een droge doek alle vreemde stoffen zoals stof en water van de contactpunten in stekker en stopcontact.

- Haal de stekker uit het stopcontact en maak deze met een droge doek schoon.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Steek de stekker in de juiste richting in het stopcontact, zodat het snoer naar de grond loopt.

- Als u de stekker omgekeerd in het stopcontact steekt, kan de elektrische bedrading in het snoer beschadigen, wat tot elektrische schokken en brand kan leiden.



Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen beschadigd netsnoer, beschadigde stekker of los zittende wandcontactdoos.

- Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.





Trek niet te hard aan het netsnoer en buig het ook niet overmatig. Verdraai het netsnoer niet en maak er ook geen knopen in. Haak het netsnoer niet over een metalen object, plaats geen zware voorwerpen op het snoer, steek het snoer niet tussen twee objecten in en duw het netsnoer niet in de ruimte achter het apparaat.

- Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact.

- Houd de stekker vast wanneer u deze uit het stopcontact haalt.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.



Als uw apparaat of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.



LET OP

Symbolen voor zaken waarop u moet letten met betrekking tot elektriciteit



Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt, of gedurende een onweersbui.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.



WAARSCHUWING

Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij het gebruik



In het geval van een gaslek (bijvoorbeeld propaangas, LP-gas, enz.) moet u de ruimte onmiddellijk ventileren zonder de stekker aan te raken. Raak het apparaat en het netsnoer niet aan.

- Gebruik geen ventilator.
- Een vonk zou tot ontploffing en brand kunnen leiden.

Pas op dat tijdens of direct na gebruik van de oven de deur, de verwarmingselementen en andere delen niet met uw lichaam in contact komen.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brandwonden leiden.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

Wanneer u de verwarmingselementen wilt verplaatsen, dient u hiervoor de hulpmiddelen te gebruiken die hiervoor zijn ontworpen en dient u de veiligheidshandschoenen te dragen die met het product zijn meegeleverd. Tevens dient na gebruik de temperatuur drastisch te zijn gezakt (minimaal tien minuten na gebruik van de grill of een combinatiefunctie).

Gebruik ALTIJD ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.

Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan.
Reden: de hete lucht en stoom die vrijkomen kunnen brandwonden veroorzaken.

Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen.
Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen:

- De brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld houden in koud water.
- Afdekken met droog, schoon verband.
- Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
- Neem contact op met een arts.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

WAARSCHUWING: De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.







NEDERLANDS

WAARSCHUWING: Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

WAARSCHUWING: Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door kinderen of personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.



Raak de stekker niet met natte handen aan.

- Dit zou tot elektrische schokken kunnen leiden.

Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken wanneer het apparaat nog bezig is.

- Wanneer u de stekker weer in het stopcontact steekt, kan er een vonk onstaan die resulteert in elektrische schokken of brand.

Houd alle verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen, omdat verpakkingsmateriaal voor kinderen gevaarlijk kan zijn.

- Als een kind een zak over het hoofd trekt, zou het kunnen stikken.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand en lichamelijk letsel.

Gebruik nooit de elektrische kookpan voor de magnetronoven of de ontdooifunctie.

- Dit zou tot vonken en brand kunnen leiden.

Gebruik dit apparaat nooit voor andere doeleinden dan maaltijdbereiding.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

Open verzegelde houders (babyflesjes, melkflessen, enz.) en maak met een mes een gat in voedsel met een schaal en noten (eieren, kastanjes, enz.) alvorens deze te verhitten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot brandwonden en lichamelijk letsel doordat de voedingsmiddelen openbarsten.

Raak de binnenkant van het apparaat nooit onmiddellijk na gebruik aan. De binnenkant is na langdurige verhitting of het verhitten van een kleine hoeveelheid voedsel erg heet.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brandwonden leiden.

Gebruik geen aluminiumfolie, metalen voorwerpen (zoals houders, vorken, enz.) of houders met een gouden of zilveren sierrand.

- Dit zou tot vonken en brand kunnen leiden.

Verhit nooit plastic of papieren houders en gebruik deze niet in combinatie met de ovenfunctie.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

Pas op bij het verhitten van voedsel dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt.

- Dit kan tot brand leiden.

Oververhit voedsel niet.

- Dit kan tot brand leiden.

Verhit geen voedsel dat in papier zoals kranten of tijdschriften is verpakt.

- Dit kan tot brand leiden.

Gebruik of plaats geen ontvlambare sprays of voorwerpen in de buurt van de oven.

- Dit kan tot brand of een ontploffing leiden.

Wanneer het voedsel in het verhittingscompartiment in brand staat, mag u de ovendeur niet openen.

- Als u de ovendeur opent, stroomt er zuurstof naar binnen, wat tot brand kan leiden.







Steek geen vingers, vreemde stoffen of metalen voorwerpen zoals spelden of naalden in sleuven en inlaat- en uitlaatopeningen. Als er vreemde stoffen in deze openingen terechtkomen, moet u de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met uw verkooppunt of het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en lichamelijk letsel.

Vul NOOIT een kom of schaal tot aan de rand. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.

Verwarm NOOIT een melkfles met de speen erop. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.

Raak NOOIT de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aan voordat de oven is afgekoeld.

Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.

Gebruik de oven niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.

Start de magnetronoven NOOIT wanneer deze leeg is. De voeding wordt veiligheidshalve automatisch uitgeschakeld. U kunt de oven weer gewoon gebruiken nadat u deze 30 minuten hebt laten staan. U kunt het beste altijd een glas water in de oven laten staan. Het water absorbeert de energie van de microgolven als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

WAARSCHUWING: Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.



Als het apparaat overstroomt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Als het apparaat vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.



Probeer niet het apparaat zelf te repareren, demonteren of aan te passen.

- Aangezien er een stroom met een hoog voltage het productchassis binnenkomt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.
- U kunt aan elektromagnetische golven worden blootgesteld.
- Als het apparaat gerepareerd moet worden, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

WAARSCHUWING: Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.



Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.



Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij het gebruik



Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens. Gebruik GEEN metalen houders, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoorts. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken.
Verklaring: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.

Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig.
Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.

Tijdens de werking van de oven kunt u een klikkend geluid horen (met name tijdens ontdooien).
Verklaring: dit geluid is normaal en wordt veroorzaakt door het schakelen van het elektrisch vermogen.





NEDERLANDS



Laat NOOIT jonge kinderen de magnetronoven bedienen of met de magnetronoven spelen. Laat kinderen ook nooit zonder toezicht achter in de buurt van de magnetronoven wanneer deze in gebruik is. Bewaar of verstop nooit voorwerpen die kinderen aantrekken vlak boven de oven.

Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.



Let erop dat drank en voedsel na het opwarmen erg heet kan zijn.

- Vooral bij het voeden van kinderen moet u controleren of het voldoende is afgekoeld.

Wees voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen zoals water en andere dranken.

- Roer het tijdens of na de bereiding door.
- Gebruik geen gladde houder met een dunne hals.
- Verwijder de houder pas minimaal 30 seconden na het opwarmen.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan de inhoud plotseling overstromen en kunt u zich branden.

Raak nooit voedsel of enig deel daarvan tijdens of direct na de bereiding aan.

- Gebruik ovenwanten. Het kan erg heet zijn en u zou zich kunnen branden.
- Als u de aardenwerken schaal of elektrische kookpan naar voren trekt, kan er voedsel uit spatten en tot brandwonden leiden.

Wanneer het oppervlak is gebarsten, moet u het apparaat met de aan-uitschakelaar uitzetten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot elektrische schokken leiden.

Kras niet met een scherp voorwerp op het glas van de ovendeur.

- Dit kan ertoe leiden dat het glas beschadigt of breekt.

Ga niet boven op het apparaat staan en plaats er geen dingen op (zoals wasgoed, ovenklep, brandende kaarsen, brandende cigaretten, borden, metalen voorwerpen, enz.).

- Zaken zoals stof kunnen in de deur vastraken.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, problemen met het product en lichamelijk letsel.

Bedien het apparaat niet met natte handen.

- Dit zou tot elektrische schokken kunnen leiden.

Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van het apparaat.

- Behalve dat dit voor mensen schadelijk is, kan het ook leiden tot elektrische schokken, brand en problemen met het product.

Oefen geen buitensporige druk op de deur of de binnenkant van het apparaat uit en geef het geen harde klappen.

- Hierdoor zou het product kunnen vervormen en zou lichamelijk letsel kunnen optreden door het weglekken van elektriciteit.
- Wanneer u iets aan de deur hangt, kan het product vallen en lichamelijk letsel veroorzaken.
- Als de deur beschadigd is, moet u het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Plaats het apparaat niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.

- Het fonteintje of glazen voorwerp zou hierdoor kunnen beschadigen.

Gebruik het apparaat alleen met gesloten deur.

- Als u het apparaat gebruikt terwijl dit vervuild is met vreemde stoffen zoals voedselresten, kunnen hierdoor problemen met het product ontstaan.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van folie van voedsel dat net uit het apparaat is gehaald.

- Als het voedsel heet is, kan er bij het verwijderen van het folie plotseling hete stoom vrijkomen en kunt u zich branden.

Koppel het apparaat niet van het stopcontact los door aan het netsnoer te trekken. Pak altijd de stekker stevig vast en trek deze recht uit het stopcontact.

- Schade aan het snoer kan leiden tot kortsluiting, brand en/of elektrische schokken.

Houd uw gezicht of lichaam niet dicht bij het apparaat wanneer er voedsel in wordt bereid of wanneer u de deur kort na de bereiding opent.

- Zorg dat kinderen niet dicht bij het apparaat komen.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit door de hitte tot brandwonden leiden.

Plaats geen voedsel of zware voorwerpen boven de deur wanneer u deze opent.

- Het voedsel of voorwerp kan vallen en dit kan tot brandwonden en lichamelijk letsel leiden.







Laat de deur, de binnenkant van het apparaat en de schotel niet plotseling afkoelen door er tijdens of direct na de bereiding water over te gieten.

- Het apparaat zou hierdoor kunnen beschadigen. De stoom of het opspattende water kan tot brandwonden en lichamelijk letsel leiden.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.



WAARSCHUWING Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij het reinigen

Reinig het apparaat niet door er rechtstreeks water op te spuiten. Gebruik geen benzeen, thinner of alcohol om het apparaat te reinigen.

- Dit zou tot verkleuring, vervorming, beschadiging, elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Voordat u het apparaat gaat reinigen of er onderhoud aan uitvoert, moet u de stekker uit het stopcontact halen en voedselresten van de deur en uit het bereidingscompartiment verwijderen.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Tijdens het reinigen worden de oppervlakken mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden. (alleen zelfreinigend model)

Gemorst voedsel moet voor de reiniging worden verwijderd en er zal aangegeven worden welke voorwerpen er tijdens de reiniging in de oven aanwezig mogen zijn. (alleen zelfreinigend model)



LET OP Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij het reinigen



U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;



Pas op dat u zich bij het reinigen van het apparaat (binnen-/buitenkant) niet bezeert.

- U kunt zich aan de scherpe randen van het apparaat bezeren.

Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

- Het apparaat kan hierdoor gaan roesten.







NEDERLANDS

Maatregelen ter voorkoming van mogelijke overmatige blootstelling aan microgolven

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
- **(1)** de deur (gebogen)
- **(2)** de deurscharnieren (gebroken of los)
- **(3)** de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

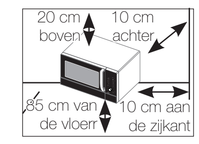
(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur. Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

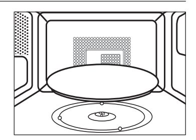
DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.

1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



2. Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.



3. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

☛ Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een servicepunt. Sluit de oven voor de veiligheid aan op een geaard stopcontact van 230 Volt, 50 Hz. Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het snoer door een speciale kabel worden vervangen.

☛ De magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving installeren, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.





DE KLOK INSTELLEN

De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch “:0”, “88:88” of “12:00” in het display weergegeven. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie. De klok moet worden ingesteld:

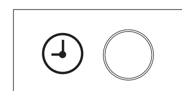
- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring



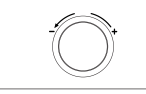
Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd of wintertijd.

1. **Voor weergave van de tijd in de...** | **Druk op de ⏲ toets...**

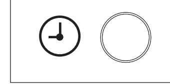
Voor weergave van de tijd in de...	**Druk op de ⏲ toets...**
12-uurs notatie	eenmaal indrukken
24-uurs notatie	tweemaal indrukken



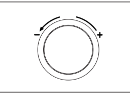
2. Stel de uren in met behulp van de **draaiknop**.



3. Druk op de toets ⏲.



4. Stel de minuten in met behulp van de **draaiknop**.



5. Druk nadat u de juiste tijd hebt ingesteld, nogmaals op de toets ⏲ om de klok te starten.

   Resultaat: De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.



CONTROLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

Op de volgende manier kunt u op elk gewenst moment eenvoudig controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte “Wat te doen in geval van twijfels of problemen” op de volgende pagina.

De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op maximum (100% - 900 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.

Druk op de toets **Start** (◇) en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keren op de toets **Start** (◇) te drukken.

Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.



NEDERLANDS




NEDERLANDS

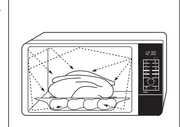
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie.
De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.
U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatst en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau rond draait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.



2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.

3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:

- Hoeveelheid en dichtheid
- Watergehalte
- Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

☛ Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs nog door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de gaartijden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld aanhouden. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt

WAT TE DOEN IN GEVAL VAN TWIJFEL OF PROBLEMEN

Om vertrouwd te raken met een nieuw apparaat is enige tijd nodig. In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

De volgende verschijnselen zijn normaal:

- Condensvorming in de oven
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen

Het gerecht is helemaal niet gaar:

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en de toets **Start** (◇) ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar:

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven:

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

De oven stoort de radio of televisie:

- Tijdens de werking van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal.
  - Oplossing: plaats de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt de display van de oven mogelijk gereset.
  - Oplossing: haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

De melding “E - 24” heeft de volgende betekenis:

- De melding “E - 24” verschijnt automatisch voordat de magnetronoven oververhit raakt. Mocht de melding “E - 24” verschijnen, druk dan op de toets “Stoppen/annuleren” om het apparaat te resetten.

Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats.
Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt:

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
- Uw garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.



BEREIDEN/OPWARMEN

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

☛ Controleer ALTIJD de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.

1. Druk op de toets **Magnetron** ( ).

Resultaat: The following indications are displayed:
 (microwave mode)

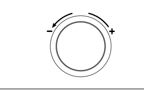


2. Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Magnetron** ( ) opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Zie de onderstaande vermogentabel voor meer informatie.

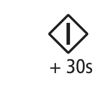


3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

Resultaat: The cooking time is displayed.



4. Druk op de toets **Start** ( ) button.



Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:

- geeft de oven vier maal een geluidssignaal en knippert een “0” in het display. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

Als u wilt kijken welk vermogen is geselecteerd, drukt u eenmaal op de toets **Magnetron** ( ). Als u tijdens de bereiding een ander vermogen wilt instellen, drukt u twee of meerdere keren op de toets **Magnetron** ( ) om het gewenste vermogen te selecteren.

Snelle start:

Als u een gerecht gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900 W) wilt verwarmen, kunt u gewoon een of meerdere keren de toets **Start** ( ) indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.

VERMOGENSNIVEAUS EN BEREIDINGSTIJDEN

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit zes vermogensniveaus.

Vermogensniveau	Percentage	Vermogen
HOOG	100 %	900 W
MIDDEL HOOG	67 %	600 W
MIDDEL	50 %	450 W
MIDDEL LAAG	33 %	300 W
ONTDOOIEN	20 %	180 W
LAAG	11 %	100 W

De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

Kiest u een...	dan moet de bereidingstijd worden...
hoger vermogen lager vermogen	verkort verlengd






NEDERLANDS

DE BEREIDING BEEINDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

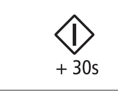
- naar het gerecht te kijken
- het gerecht om te keren of door te roeren
- het gerecht te laten nagaren

Om het bereidingsproces...	Doet u het volgende...
tijdelijk te onderbreken	Open de deur. **Resultaat:** De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op **Start** (⏀) te drukken.
definitief te stoppen	Druk op de toets **Stop** (⊘). **Resultaat:** De bereiding wordt gestopt. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op de toets **Stop** (⊘).

DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets +30s in te drukken.

- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- The resterende bereidingstijd verlengen



U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door telkens de toets **Start** (⏀) in te drukken.

- Voorbeeld: Als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets **Start** (⏀) zes keer in.

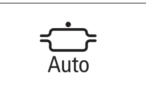
AUTOMATISCH BEREIDEN

De vijf programma's voor automatisch bereiden (⏏) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.
U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

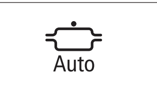
☛ Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

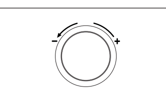
1. Druk op de toets **Automatisch bereiden** (⏏).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch bereiden** (⏏) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



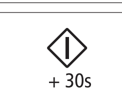
3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.

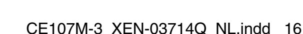


4. Druk op de toets **Start** (⏀).

   Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

   - Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.









INSTELLINGEN VOOR AUTOMATISCH BEREIDEN

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Bij de programma's 1 en 2 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Bij programma 5 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt.
Bij de programma's 3 en 4 wordt een combinatie van magnetron en grill gebruikt.

Code	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1.	**Verse groenten**	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr. 600-650 gr. 700-750 gr.	3 min.	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-250 gr., 45 ml (3 eetlepels) voor 300-450 gr. en 60-75 ml (4-5 eetlepels) voor 500-750 gr. groente. Na afloop doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.
2.	**Geschilde, gekookte aardappelen**	300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr. 600-650 gr. 700-750 gr.	3 min.	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor 300-450 gr., 60 ml (4 eetlepels) voor 500-750 gr. aardappelen.
3.	**Geroosterde vis**	200-300 gr. (1 st.) 400-500 gr. (1-2 st.) 600-700 gr. (2 st.)	3 min.	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg de vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
4.	**Kipdelen**	200-300 gr. (1 st.) 400-500 gr. (2 st.) 600-700 gr. (3 st.)	3 min.	Smeer de kipdelen in met olie en kruid deze met peper, zout en paprikapoeder. Leg de stukken in een cirkel op het hoge rooster met het vel naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
5.	**Geroosterd rundvlees / lamsvlees**	900-1000 gr. 1200-1300 gr. 1400-1500 gr.	10-15 min.	Smeer het lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper; het zout pas na het roosteren toevoegen). Leg het vlees op het lage rooster met de vetrand naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Het vlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie wikkelen.

CE107M-3_XEN-03714Q_NL.indd 17 2010-05-31 4:29:19

NEDERLANDS

AUTOMATISCH OPWARMEN

De vier programma's voor automatisch opwarmen (♨) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.
U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

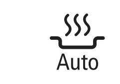
☛ Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

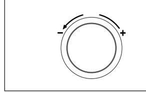
1. Druk op de toets **Automatisch opwarmen** (♨).



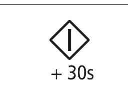
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch opwarmen** (♨) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start** (◇).



Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

INSTELLINGEN VOOR AUTOMATISCH OPWARMEN

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma 's voor automatisch opwarmen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Bij de programma 's 1, 2 en 3 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Bij programma 4 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt.

Code	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1.	**Kant-en-klare maaltijden** (gekoeld)	300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	3 min.	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
2.	**Soep/ sauzen** (gekoeld)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Giet de soep in een diep ovenvast soepbord of kom. Afdekken tijdens het opwarmen en nagaren. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
3.	**Ingevroren pizza**	300-400 gr. 450-550 gr. 600-700 gr.	-	Leg een diepgevroren pizza (-18 °C) op het lage rooster of leg een pizza op het lage en een pizza op het hoge rooster.
4.	**Ingevroren broodjes**	100-150 gr. (2 st.) 200-250 gr. (4 st.) 300-350 gr. (6 st.) 400-450 gr. (8 st.)	3-5 min.	Leg 2 tot 6 diepgevroren broodjes (-18 °C) in een cirkel op het lage rooster. Verdeel 8 diepgevroren broodjes gelijkmatig over het lage en hoge rooster. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals bolletjes, ciabattabroodjes en kleine stokbroodjes.

CE107M-3_XEN-03714Q_NL.indd 18 2010-05-31 4:29:19



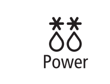
AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Met de functie Automatisch ontdooien (⁂) kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

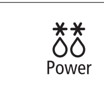
Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

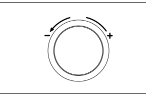
1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (⁂).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch ontdooien** (⁂) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. Select the food weight by turning the **dial knob**.



4. Druk op de toets **Start** (◇).

   Resultaat:
   - Het ontdooien begint.
   - De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.

5. Druk nogmaals op de toets **Start** (◇) om verder te gaan met het ontdooien.

   Resultaat: Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.



U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiertoe selecteert u de magnetronfunctie met een vermogen van 180 W. Raadpleeg het gedeelte “Gerechten ontdooien” op pagina pagina 33 voor meer informatie.

INSTELLINGEN VOOR AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma ‘s voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint.
Plaats vlees, gevogelte en vis op een glazen of keramische schaal, leg brood op keuken papier.

Code	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1.	**Vlees**	200-2000 gr.	20-90 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2.	**Gevogelte**	200-2000 gr.	20-90 min.	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3.	**Vis**	200-2000 gr.	20-80 min.	Scherm de staart van de vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.





Code	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
4.	**Brood / gebak**	125-1000 gr.	10-60 min.	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (de oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent). Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.
5.	**Fruit**	100-600 gr.	5-20 min.	Fruit gelijkmatig verdelen over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit.

BEREIDING IN MEERDERE FASEN

U kunt met de magnetronoven gerechten bereiden in maximaal drie fasen. (Bij bereiden in meerdere fasen kunt u de heteluchtstand, de combinatiestand Magnetron + Hete lucht en de stand Automatisch voorverwarmen niet gebruiken.) Voorbeeld: U kunt een gerecht automatisch ontdooien en aansluitend bereiden zonder de oven na elke fase opnieuw in te stellen. U kunt als volgt 1,8 kg kip in drie fasen ontdooien en bereiden:

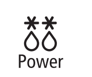
- Ontdooien
- 30 minuten verwarmen in de magnetronstand
- 15 minuten grillen

Ontdooien moet de eerste fase zijn. De combinatiestand en grillstand kunnen slechts eenmaal worden gebruikt in de laatste twee fasen. De magnetronfunctie kan tweemaal worden gebruikt (op verschillend vermogen).

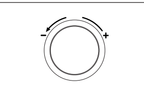
1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** ( ).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch ontdooien** ( ) te drukken.



3. Stel het gewicht in door aan de **draaiknop** te draaien totdat het juiste gewicht wordt weergegeven (in dit voorbeeld 1800 gr.).



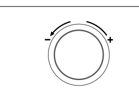
4. Druk op de toets **Magnetron** ( ).



5. Stel het gewenste vermogen in door op de toets **Magnetron** ( ) te drukken tot het gewenste vermogen wordt weergegeven. (450 W in het voorbeeld.)



6. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**. (30 minuten in het voorbeeld.)

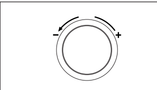




7. Druk op de toets **Grill** (⋓).



8. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**. (15 minuten in het voorbeeld.)



9. Druk op de toets **Start** (◇).



Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

DE OVEN VOORVERWARMEN

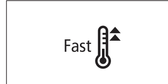
Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt voor u het gerecht in de oven zet.
Nadat de oven de gevraagde temperatuur heeft bereikt, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna wordt de oven automatisch uitgeschakeld.
Controleer of het grillelement zich op de gewenste positie bevindt.

1. Druk op de toets **Automatisch voorverwarmen** (Fast).

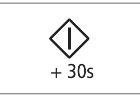


Resultaat: De volgende indicaties verschijnen: 220 °C (temperatuur)

2. Druk een of meerdere keren op de toets **Automatisch voorverwarmen** (Fast) om de temperatuur in te stellen. (temperatuur : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Druk op de toets **Start** (◇).



Resultaat: The oven is preheated to the requested temperature.

- De displaytijden zijn 8 seconden voor de geselecteerde stand en 2 seconden voor de temperatuur (in deze volgorde).
  Bijvoorbeeld bij automatisch voorverwarmen op 200 °C



(wordt 8 seconden weergegeven)



(wordt 2 seconden weergegeven)

- Zodra de ingestelde temperatuur wordt bereikt, geeft de oven 6 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten vastgehouden.
- Weer 10 minuten later klinkt vier maal een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.

Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde waarde bereikt, klinkt zesmaal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten lang gehandhaafd.

Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, drukt u op de toets **Automatisch voorverwarmen** (Fast).

NEDERLANDS






NEDERLANDS

BEREIDEN MET HETE LUCHT

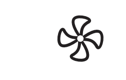
Met de heteluchtfunctie kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronfunctie niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen op acht vaste standen tussen 40 °C en 220 °C. De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

Zie pagina 21 als u de oven wilt voorverwarmen.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

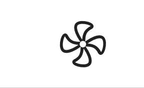
Controleer of het grillelement zich in de horizontale stand bevindt en of het draaiplateau op zijn plaats ligt. Open de deur en zet de schaal op het lage rooster op het draaiplateau.

1. Druk op de toets **Hete lucht** ( ).

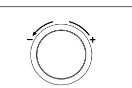


Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
(heteluchtstand)
220 °C (temperatuur)

2. Druk een of meerdere keren op de toets **Hete lucht** ( ) om de temperatuur in te stellen.
(temperatuur : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start** ( ).

+ 30s

Resultaat: De bereiding begint.

- De displaytijden zijn 8 seconden voor de ingestelde bereidingstijd en 2 seconden voor de temperatuur in de volgorde. Bijvoorbeeld 30 minuten bereidingstijd bij 200 °C



(wordt 8 seconden weergegeven)



(wordt 2 seconden weergegeven)

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

U kunt de temperatuur op elk gewenst moment controleren door op de toets **Automatisch voorverwarmen** (Fast) te drukken.



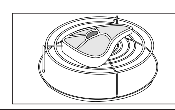



GRILLEN

Met de grillfunctie kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

1. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.



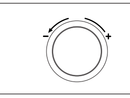
2. Druk op de toets **Grill** (ɰ).



Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
ɰ (grillstand)

- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.

3. Stel de grilltijd in met behulp van de **draaiknop**.



- De maximale grilltijd is 60 minuten.

4. Druk op de toets **Start** (◇).

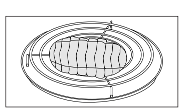


Resultaat: Het grillen begint.

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

ACCESSOIRES SELECTEREN

Voor bereiding met hete lucht hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter alleen kookmaterialen die u ook in een normale oven kunt gebruiken.



Magnetronbestendige schalen zijn meestal niet geschikt voor bereiding met hete lucht. Gebruik geen plastic schalen en schotels, papieren kopjes en borden, enzovoort.

Als u een van de combinatiestanden wilt gebruiken (magnetron en grill of hete lucht), gebruik dan alleen schalen die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn. Metalen kookmaterialen en bestek kunnen schade aan de oven veroorzaken.

☛ Zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 27 voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek.




CE107M-3_XEN-03714Q_NL.indd 23 2010-05-31 4:29:22



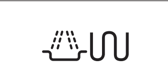
COMBINATIESTAND MAGNETRON + GRILL

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.

1. Druk op de toets **Magnetron + Grill** ().



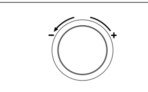
   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
   (magnetron + grill combinatiestand)
   600 W (Vermogen)

2. Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Magnetron + Grill** () in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (300-600 W).



   - Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.

3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.



   - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

4. Druk op de toets **Start** ().

+ 30s

   Resultaat:
   - De bereiding begint.
   - Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

COMBINATIESTAND MAGNETRON + HETE LUCHT

U kunt ook magnetron en hete lucht in combinatie gebruiken.
Voorverwarmen is niet nodig, want de microgolven doen vanaf het begin hun werk.
Veel gerechten zijn geschikt voor bereiding in deze combinatiestand, met name:

- Gebraden vlees en gevogelte
- Taart en cake
- Ei- en kaasschotels

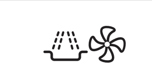
Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

Open de deur. Zet het gerecht op het draaiplateau of op het lage rooster, dat vervolgens op het draaiplateau moet worden gezet. Sluit de deur. Het grillelement moet in de horizontale stand staan.

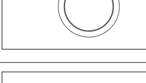
1. Druk op de toets **Magnetron + Hete lucht** ().

   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
   (magnetron + hete lucht combinatiestand)
   600W (geleverd vermogen: Schakelt over naar de volgende temperatuur na 2 seconden)
   220 °C (temperatuur)

2. Stel de temperatuur in door op de toets **Magnetron + Hete lucht** () te drukken.
   (temperatuur : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

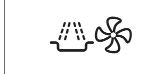


3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.



   - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

4. Selecteer het gewenste vermogen door op de toets **Magnetron + Hete lucht** () te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W).





5. Druk op de toets **Start** (◇).

Resultaat:

- De bereiding begint.
- De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken.
- De displaytijden zijn 8 seconden voor de ingestelde bereidingstijd en 2 seconden voor de temperatuur in de volgorde.
  Bijvoorbeeld 30 minuten bereidingstijd bij 200 °C



(wordt 8 seconden weergegeven)



(wordt 2 seconden weergegeven)

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, drukt u op de toets **Automatisch voorverwarmen** (Fast).



GEURVERDRIJVING

Gebruik deze functie nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de magnetronoven.
Reinig eerst de binnenkant van de oven.

Druk na deze reiniging op de toets **Geurverdrijving**.
U hoort vier pieptonen.



De geurverdrijving duurt in eerste instantie ongeveer 5 minuten.

U kunt de **geurverdrijvingstijd** ook instellen door op de toets + 30s te drukken.

De geurverdrijving kan maximaal 60 minuten worden voortgezet.



VEILIGHEIDSVERGRENDELING VAN DE MAGNETRONOVEN

Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt “vergrendelen” zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven. De oven kan op elk gewenst moment worden vergrendeld.



1. Houd de toetsen **Grill** () en **Magnetron + Grill** () tegelijkertijd ingedrukt (ongeveer drie seconden).

   Resultaat:
   - De oven is nu vergrendeld.
   - De volgende indicatie verschijnt: “**L**”.

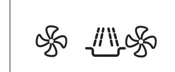


2. Als u de vergrendeling van de oven wilt opheffen, drukt u tegelijkertijd op de toetsen **Grill** () en **Magnetron + Grill** () (ongeveer drie seconden).

   Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

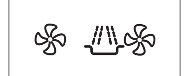
HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



1. Druk tegelijkertijd op **Hete lucht** ( ) en **Magnetron + Hete lucht** () (ongeveer een seconde).

   Resultaat: De oven laat nu geen geluidssignalen meer horen.



2. U kunt de geluidssignalen weer inschakelen door de toetsen **Hete lucht** ( ) en **Magnetron + Hete lucht** () een seconde lang gelijktijdig in te drukken.

   Resultaat: De oven werkt weer normaal.





RICHTLIJNEN VOOR KOOKMATERIALEN

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken, zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.
Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.
In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan acht minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Opbergdozen	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ **: Aanbevolen**
✓✗ **: Wees voorzichtig**
✗ **: Onveilig**






KOOKTIPS

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Bereiding

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.
Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Spinazie	150 gr.	600 W	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300 gr.	600 W	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Erwten	300 gr.	600 W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Sperziebonen	300 gr.	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/ erwten/mais)	300 gr.	600 W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300 gr.	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.







Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (snelkook)	250 gr. 375 gr.	900 W	15-16 17½-18½	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 gr. 375 gr.	900 W	20-21 22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (witte/bruine rijst en wilde rijst)	250 gr.	900 W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst en graan)	250 gr.	900 W	17-18	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250 gr.	900 W	10-11	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld; zie de tabel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Drie minuten laten nagaren met het deksel erop.

Hint: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli	250 gr. 500 gr.	4½-5 7-8	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250 gr.	6-6½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortelen	250 gr.	4½-5	3	Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 gr. 500 gr.	5-5½ 7½-8½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250 gr.	4-4½	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250 gr.	3½-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250 gr.	4-4½	3	Snijd de prei in dikke plakken.





NEDERLANDS

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Champignons	125 gr. 250 gr.	1½-2 2½-3	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250 gr.	5-5½	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250 gr.	4½-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 gr. 500 gr.	4-5 7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250 gr.	5½-6	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Vermijd grote stukken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogenstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij 900 W vermogen, terwijl u voor andere 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken.
Zie de tabel voor meer informatie.
U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.
Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.
Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

Vloeistoffen opwarmen

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beeindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding:
Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.
Babymelk:
Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37 °C.
Opmerking:
Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen. Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 gr.	600 W	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 gr.	600 W	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. tot 1 min. 10 sec.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.









Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml (1 kop) 300 ml (2 koppen) 450 ml (3 koppen) 600 ml (4 koppen)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	In kopjes gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren.
Soep (gekoeld)	250 gr. 350 gr. 450 gr. 550 gr.	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	4½-5½	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	3½-4½	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4-5	3	De gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klare maaltijden (gekoeld)	350 gr. 450 gr. 550 gr.	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Leg de maaltijd van 2-3 bestanddelen op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.
Kaasfondue kant-en-klaar (gekoeld)	400 gr.	600 W	6-7	1-2	De kant-en-klare kaasfondue in een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel gieten. Tijdens en na het opwarmen af en toe doorroeren. Goed doorroeren voor het serveren.



Gerechten ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.

Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

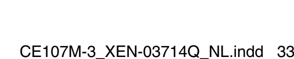
Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Vlees				
Gehakt	250 gr. 500 gr.	6-7 10-12	15-30	Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Varkenslapjes	250 gr.	7-8		
Gevogelte				
Kipdelen	500 gr. (2 st.)	14-15	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	1200 gr.	32-34		
Vis				
Visfilet	200 gr.	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele vis	400 gr.	11-13		
Fruit				
Bessen	300 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 gr.)	2 st. 4 st.	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	250 gr.	4-4½		
Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel)	500 gr.	7-9		





NEDERLANDS

Grill

Het grillelement bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:
Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:
Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

BELANGRIJK:
Bij gebruik van de grill alleen moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld.



Magnetron + Grill

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau, wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combistanden: 600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill:
Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:
In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

BELANGRIJK:
Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill (microwave + grill) moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld. Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.
Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.



CE107M-3_XEN-03714Q_NL.indd 34 2010-05-31 4:29:25



Grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 2-3 minuten voor in de grillstand.
Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.
Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	1. kant tijd (min.)	2. kant tijd (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	4 st. (elk 25 gr.)	Alleen grill	2-3	1-2	De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.
Gegrilde tomaat	400 gr. (2 st.)	300 W + Grill	5-6	-	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.
Tosti met tomaat/kaas	4 st. (300 gr.)	300 W + Grill	4-5	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Tosti Hawai (ham, ananas, kaas)	4 st. (500 gr.)	300 W + Grill	5-6	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Aardappelen in de schil	500 gr.	600 W + Grill	7-8	-	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.



Vers gerecht	Portie	Vermogen	1. kant tijd (min.)	2. kant tijd (min.)	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappelen/ groenten (gekoeld)	450 gr.	450 W + Grill	9-11	-	Het gerecht op een kleine, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Gebakken appel	2 appels (ca. 400 gr.)	300 W + Grill	7-8	-	Boor het klokhuis uit de appel en vul de appel met rozijnen en jam. Wat geschaafde amandel eroverheen leggen. De appels op een platte, ovenvaste glazen schotel zetten. De schotel op het lage rooster zetten.
Kipdelen	500 gr. (2 st.)	300 W + Grilll	8-10	6-8	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.
Biefstuk (medium)	400 gr. (2 st.)	Grill only	10-14	8-12	Smeer het rundvlees in met olie. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.
Geroosterde vis	400-500 gr.	300 W + Grilll	5-7	5½-6½	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.

NEDERLANDS





Hete lucht

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt.
Het verwarmingselement bevindt zich op de achterwand en de ventilator zorgt ervoor dat de hete lucht circuleert.

Kookmaterialen voor bereiden met hete lucht:
De ovenvaste kookmaterialen die u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier, enzovoort) zijn ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht:
In de stand Hete lucht kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en souffles bakken.

Magnetron + hete lucht

De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft.
Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en hete lucht:
Moeten in staat zijn de microgolven door te laten. Moeten daarnaast ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + Grill.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de combinatiestand Magnetron + Hete lucht:
Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.



Verse en bevroren gerechten bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de automatische voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.
Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	1. kant tijd (min.)	2. kant tijd (min.)	Aanwijzingen
PIZZA Bevroren pizza's (kant-en-klaar)	300-400 gr.	450 W + 220 °C	13-15	-	De pizza op het hoge rooster zetten. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
PASTA Diepgevroren lasagne	400 gr.	450 W + 220 °C	22-25	-	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). De diepgevroren pasta op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
VLEES Geroosterd rund- / lamsvlees (medium)	1200-1300 gr.	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten staan.
Geroosterde kip	1000-1100 gr.	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. 5 minuten laten staan.



Vers gerecht	Portie	Vermogen	1. kant tijd (min.)	2. kant tijd (min.)	Aanwijzingen
BROOD Verse broodjes	6 st. (350 gr.)	100 W + 180 °C	8-10	-	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Knoflookbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 gr. (1 pc)	180 W + 220 °C	8-10	-	Het gekoelde knoflookbrood op bakpapier op het lage rooster leggen. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
CAKE Appeltaart (vers beslag)	500 gr.	Slechts 180°C	38-43	-	Doe het deeg in een kleine, rechthoekige, zwarte metalen vorm (25 cm). Zet de bakvorm op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten staan.
Minimuffins (vers beslag)	12 x 30 gr. (350-400 gr.)	Slechts 220°C	17-23	-	Giet het verse beslag gelijkmatig in papieren muffinvormpjes. De vormpjes op het lage rooster zetten. Na het bakken 5 minuten laten staan.
Koekjes (vers beslag)	200-250 gr.	Slechts 200°C	15-20	-	Leg de gekoelde croissants op bakpapier op het lage rooster.
Diepvriesgebak	1000 gr.	180 W + 180 °C	18-20	-	Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.

Speciale tips

Boter smelten
Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten
Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten.
Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om de chocola uit de oven te halen!

Gekristalliseerde honing smelten
Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten
Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen.
Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)
Meng ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water. In een vuurvaste glazen schaal gedurende 3½ tot 4½ minuut verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig is. Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken
Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Rechtstreeks in kleine glazen jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

Pudding koken
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies op de verpakking. Goed doorroeren. Gebruik een ruime ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen
Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord
Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ min. verhitten bij een vermogen van 600 W. 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om de snippers uit de oven te halen!



DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende delen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- Binnen- en buitenwanden
- Deur en afsluitstrippen
- Draaiplateau en loopring

☛ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beinvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. De buitenkant reinigen met een zachte doek en een warm sopje. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
2. Verwijder eventuele spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het draaiplateau en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

NOOIT water in de ventilatieopeningen laten lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- Zich geen resten ophopen
- De deur goed sluit

Reinig de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Gebruik geen stoomreiniger voor kookapparaten, kookplaten en ovens.

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.
De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

☛ **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

- **Reden:** stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.



TECHNISCHE SPECIFICATIES

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz AC
Opgenomen vermogen	
Maximaal vermogen	2700 W
Magnetronfunctie	1400 W
Grill (verwarmingselement)	1250 W
Hete lucht (verwarmingselement)	Max. 1850 W
Afgegeven vermogen	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Buitenmaten	517 x 470 x 310 mm
Ovenruimte	358 x 327 x 231.5 mm
Inhoud	28 liter
Gewicht	
Netto	ong. 18.0 kg

Netherlands



Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

OPMERKING











VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr(French)
DENMARK	70-70-19-70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01-48-63-00-00	
GERMANY	01805-SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
LUXEMBURG	261-03-710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0.10/Min)	
NORWAY	815-56-480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902-1-SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0845-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	
SWITZERLAND	0848-SAMSUNG (7267864, CHF0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr(french)

Codenr.: DE68-03714Q



CE107M / CE107MST

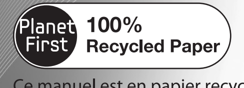
Four à micro-ondes

Mode d'emploi et guide de cuisson

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.





CE107M-3_XEN-03714Q_FR.indd 1 2010-05-31 12:56:39

FRANÇAIS

SOMMAIRE

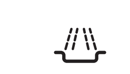
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

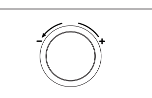
1. Placez les aliments dans le four.
   Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ().



2. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** () jusqu'á ce que la puissance souhaitée s'affiche.

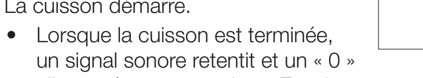


3. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.



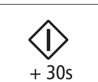
4. Appuyez sur le bouton **Départ** ().

   Résultat: La cuisson démarre.



   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires
Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



Si vous souhaitez décongeler des aliments

1. Placez les aliments surgelés dans le four.
   Appuyez sur le bouton **Décongélation** ().



2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Décongélation** () jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.

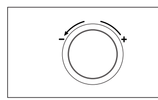




CE107M-3_XEN-03714Q_FR.indd 2 2010-05-31 12:56:39



3. Sélectionnez le poids requis en tournant le **bouton de réglage**.



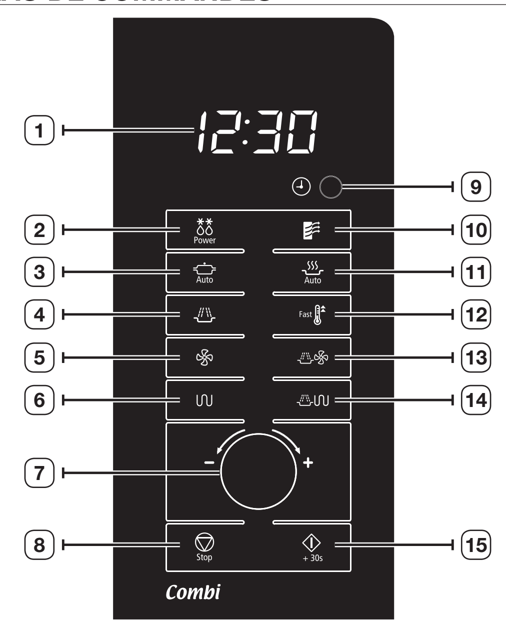
4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

Résultat: La décongélation démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

PANNEAU DE COMMANDES





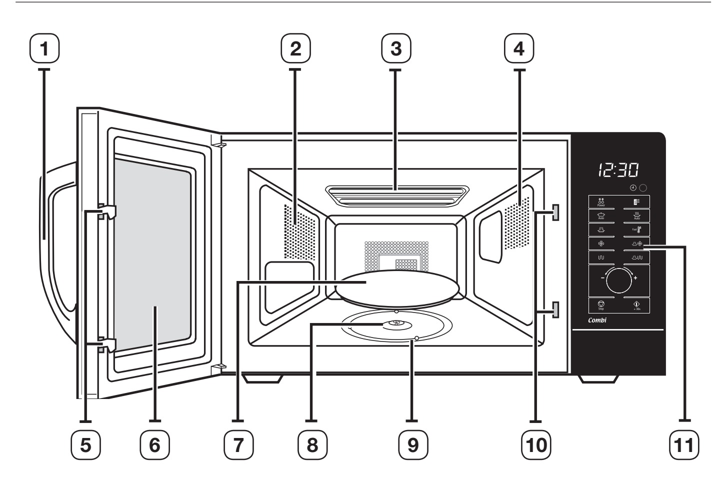
1. ÉCRAN
2. BOUTON DU MODE DÉCONGÉLATION
3. BOUTON DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE
4. BOUTON DU MODE MICROONDES
5. BOUTON DU MODE CONVECTION
6. BOUTON DU MODE GRIL
7. BOUTON DE RÉGLAGE (temps de cuisson, poids et quantité)
8. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
9. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HORLOGE
10. BOUTON DU MODE DÉSODORISATION
11. BOUTON DU MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
12. BOUTON DU MODE PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE RAPIDE
13. BOUTON DU MODE MICROONDES + CONVECTION
14. BOUTON DU MODE MICROONDES + GRIL
15. BOUTON DÉPART/+ 30s

FRANÇAIS





FOUR



1. POIGNEE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. ELEMENT CHAUFFANT
4. ORIFICES DE VENTILATION
5. LOQUETS DE LA PORTE
6. PORTE
7. PLATEAU TOURNANT
8. COUPLEUR
9. ANNEAU DE GUIDAGE
10. ORIFICES DU SYSTEME DE VERROUILLAGE DE SECURITE
11. TABLEAU DE COMMANDES

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

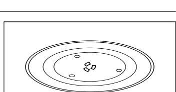
1. **Coupleur**, à placer correctement sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

   Fonction: Le coupleur permet de faire tourner le plateau.

2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du four.

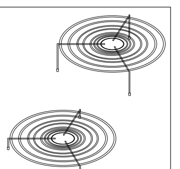
   Fonction: L'anneau de guidage sert de support au plateau.

3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction: Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.

4. **Grilles métalliques** (grille hauteur maxi., grille hauteur mini.) : à placer sur le plateau.

   Fonction: Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats en même temps. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Convection et Combiné.**



UTILISATION DE CE MODE D'EMPLOI

Nous vous remercions d'avoir choisi un four à micro-ondes SAMSUNG. Ce mode d'emploi vous offre de nombreux conseils pour une utilisation optimale de l'appareil :

- Précautions d'emploi
- Accessoires et récipients
- Conseils utiles

Vous y trouverez également une présentation rapide des trois principaux modes de cuisson :

- Cuisson (mode micro-ondes)
- Décongélation
- Prolongation du temps de cuisson de 30 secondes, si le plat n'est pas assez cuit ou s'il doit être réchauffé davantage

Pour vous permettre de mieux localiser les boutons, reportez-vous à la fin du mode d'emploi. Vous y trouverez une représentation détaillée du four et plus particulièrement du panneau de commandes.

Deux symboles sont utilisés tout au long de ce manuel d'instructions :

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver en lieu sûr à proximité de l'appareil afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou inquiétude, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.



Symboles de sécurité importants et précautions.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	NE PAS essayer.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important

FRANÇAIS






Symboles d'avertissement importants pour l'installation

 L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Reportez-vous à la section « Installation du four micro-ondes ».

Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale appropriée et utilisez la prise pour cet appareil uniquement. Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. En outre, n'utilisez pas de rallonge.

- Le fait de ne pas respecter cette consigne et de partager la même prise murale avec d'autres appareils à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

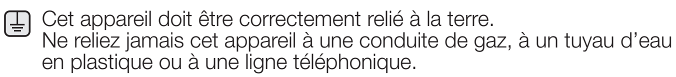
L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Le four micro-ondes est destiné à être utilisé sur le comptoir ou le plan de travail uniquement, il ne doit pas être placé dans un meuble.

 N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable.
N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).


Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.


Symboles d'avertissement pour l'installation

 Cet appareil doit être positionné de manière à ce que sa prise d'alimentation soit accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie suite à une fuite électrique.

Installez votre appareil sur un sol plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

Installez l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en raison d'une surchauffe.

Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus de la surface supérieure du four.


Symboles d'avertissement importants pour l'électricité

 Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans la direction adéquate afin que le cordon soit dirigé vers le sol.

- Si vous branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans la direction opposée, les fils électriques du câble risqueraient d'être endommagés et de constituer un risque d'électrocution ou d'incendie.

 Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale.
N'utilisez jamais une prise ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte qu'il ne soit jamais plié de façon excessive.
Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.



 N’accrochez pas le cordon d’alimentation sur un objet métallique, ne posez pas d’objet lourd dessus, ne le faites pas passer entre des objets et ne le poussez pas dans l’espace à l’arrière de l’appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d’électrocution ou d’incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d’électrocution ou d’incendie.

 Si l’appareil ou le cordon d’alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.



Symboles d’avertissement pour l’électricité

 Débranchez la prise d’alimentation si l’appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d’orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d’électrocution ou d’incendie.



Symboles d’avertissement importants pour l’utilisation

 En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d’alimentation. Ne touchez pas non plus l’appareil, ni le cordon d’alimentation.

- N’utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n’entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d’entraîner des brûlures

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l’intérieur du four.

Lorsque vous déplacez des éléments chauffants, veillez à utiliser l’équipement spécialement conçu pour leur retrait ainsi que les gants de sécurité fournis avec l’appareil et vérifiez que la température baisse suffisamment après fonctionnement (au moins 10 minutes après la cuisson au gril ou la cuisson combinée).

Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat du four afin d’éviter toute brûlure accidentelle.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l’appareil (env. 50 cm).

Pourquoi ? L’air ou la vapeur s’échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l’ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s’homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d’accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l’eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d’un tissu propre et sec ;
- n’appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- contactez un médecin

Si le cordon d’alimentation de l’appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d’éviter tout danger.

Les enfants ne doivent pas utiliser l’appareil sans la surveillance d’un adulte.

Ne faites jamais réchauffer d’oeufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d’éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

AVERTISSEMENT : n’autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l’appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu’implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l’appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d’un adulte lorsqu’il fonctionne en mode combiné.

L’appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes inexpérimentées ou bien dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions d’utilisation appropriées.




AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

FRANÇAIS



Ne manipulez pas la prise d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Si un enfant enfile un sac sur sa tête, il peut s'asphyxier.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

N'utilisez jamais la lèchefrite pour la fonction Four micro-ondes ou la fonction Décongélation.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ouvrez les récipients fermés hermétiquement (biberons, bouteilles de lait, etc.) et percez un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures suite à leur éclatement.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à bord en or ou en argent.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas non plus avec la fonction four.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance lors de l'utilisation du four.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, un afflux d'oxygène se produira et cela risque de provoquer un incendie.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

NE remplissez JAMAIS les récipients à ras bord. Choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.

NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.




NE touchez PAS les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Il est conseillé de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si le four est mis en marche par inadvertance, l'eau absorbera les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.


En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique et contactez le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.


N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.


Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.



Symboles d'avertissement pour l'utilisation


Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes ; n'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
Pourquoi : des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Des aliments en petites quantités nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court.
Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

FRANÇAIS







Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).
Pourquoi : Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.

Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.



Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.

- Surtout s'il s'agit de nourriture pour enfant, vérifiez qu'elle a suffisamment refroidi.

Prenez garde lors du réchauffage de liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.

- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendez au moins 30 secondes après le réchauffage avant de retirer le récipient.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.
- Si vous tirez l'assiette en céramique ou la lèchefrite vers l'avant, la nourriture pourrait se renverser, entraînant des brûlures.

En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne montez pas sur l'appareil, et ne placez pas d'objets (tels que linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) sur l'appareil.

- Des articles tels que des vêtements peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles telles que de l'insecticide sur la surface de l'appareil.

- Hormis être nocives pour l'être humain, ces substances peuvent par ailleurs entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- Cela pourrait provoquer une déformation de l'appareil ou des blessures suite à une fuite électrique.
- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

Ne placez pas l'appareil sur un objet fragile, tel qu'un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

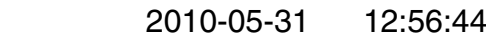
Ne faites fonctionner l'appareil qu'après avoir fermé sa porte.

- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela risque de l'endommager.

Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments que vous venez de retirer de l'appareil.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.









Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez toujours la prise fermement et retirez-la tout droit de la prise murale.

- Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures dues à la chaleur du four.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- La nourriture ou l'objet pourrait tomber, entraînant des brûlures ou des blessures.

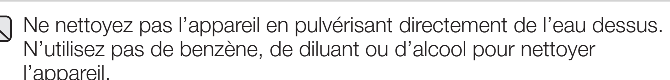
Ne refroidissez pas subitement la porte, l'intérieur de l'appareil ou le plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de contrôle à distance séparé.



Symboles d'avertissement importants pour le nettoyage



Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus. N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (modèle avec nettoyage uniquement)

Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant cette opération. (modèle avec nettoyage uniquement)



Symboles d'avertissement pour le nettoyage



Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.



Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).

- Vous pourriez vous blesser sur les arêtes tranchantes de l'appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait générer une corrosion.



CE107M-3_XEN-03714Q_FR.indd 11 2010-05-31 12:56:45



FRANÇAIS

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (déformation) ;
(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

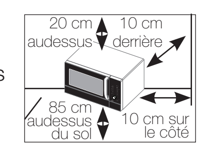
(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

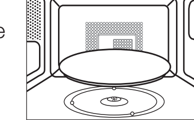
INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

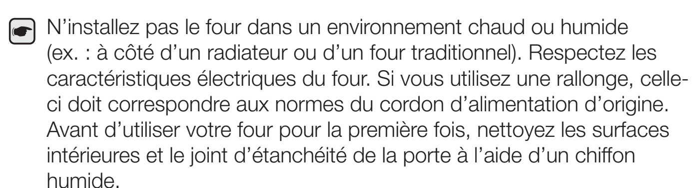
1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau.
Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.


☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prisemurale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine.
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

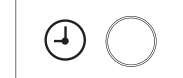
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. Lorsque l'alimentation est fournie, « 0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement à l'écran. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale,
- après une coupure de courant.

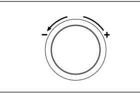
N'oubliez pas de changez l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à l'heure d'été et inversement.

1.

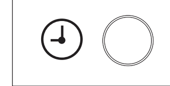
Pour afficher l'heure au en mode...	**appuyez sur le bouton ⏲ ...**
12 heures	une fois
24 heures	deux fois



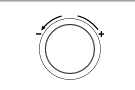
2. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton ⏲.

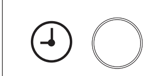


4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.



5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton ⏲ pour activer l'horloge.

   Résultat: L'heure s'affiche lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.



VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Problèmes et solutions » située en page suivante.

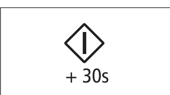


Le four doit être branché dans une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100% - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située à droite de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Départ** (◇) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Départ** (◇) autant de fois que nécessaire.

Résultat: L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes.
L'eau doit entrer en ébullition.









FRANÇAIS

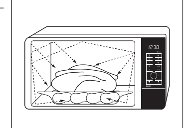
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans en altérer la forme et la couleur.
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- décongeler
- réchauffer
- cuire

Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité,
   - teneur en eau,
   - température initiale (aliment congelé ou non).

☛ La chaleur se diffusant progressivement à l'intérieur des aliments, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à coeur,
- une température homogène.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans devoir téléphoner au service après-vente.

Ces phénomènes sont normaux.

- Condensation à l'intérieur du four
- Circulation d'air autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation

Les aliments ne sont pas du tout cuits

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Départ** (◇) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  - Solution: installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  - Solution: déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

Le message « E- 24 » s'affiche

- Le message « E- 24 » s'affiche automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E- 24 » s'affiche, appuyez sur la touche « Stop/Cancel » (Arrêt/Annuler) pour lancer le mode Initialisation.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente Samsung.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description précise du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.





CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

☛ Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ().

   Résultat: The following indications are displayed:
   (mode micro-ondes)

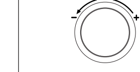


2. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Micro-ondes** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

   Résultat: Le temps de cuisson s'affiche.

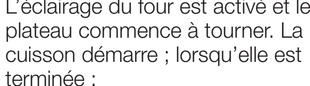




4. Appuyez sur le bouton **Départ** ().

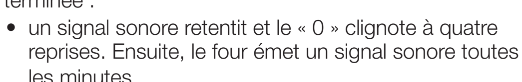


   Résultat: L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre ; lorsqu'elle est terminée :



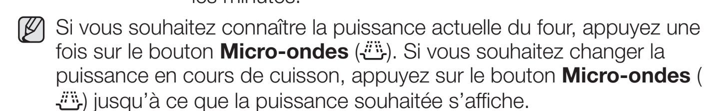
   - un signal sonore retentit et le « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

+ 30s



Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le bouton **Micro-ondes** (). Si vous souhaitez changer la puissance en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **Micro-ondes** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

Démarrage rapide :



Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ** () autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Niveau	Pourcentage	Puissance
MAXIMUM	100 %	900 W
MOYENNEMENT ELEVE	67 %	600 W
MOYEN	50 %	450 W
MOYENNEMENT BAS	33 %	300 W
DECONGELATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez une...	Le temps de cuisson doit être...
puissance élevée puissance plus faible	réduit augmenté



FRANÇAIS

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson,
- retourner ou mélanger les aliments,
- les laisser reposer

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
temporairement	Ouvrez la porte. **Résultat:** la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Départ** (◇).
définitivement	Appuyez sur le bouton **Arrêt** (⊘). **Résultat:** la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Arrêt** (⊘).

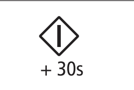
RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte
- Augmenter le temps de cuisson

Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Départ** (◇) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Départ** (◇).

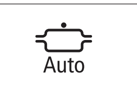
UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Les cinq fonctions de cuisson automatique (⏏) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

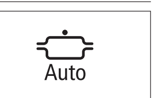
☛ N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.

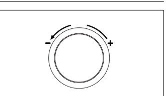
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique** (⏏).



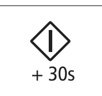
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Cuisson automatique** (⏏). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



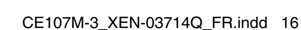
4. Appuyez sur le bouton **Start** (◇).



Résultat: Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.







RÉGLAGES DE LA FONCTION CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson.
Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes.
Les programmes 3 et 4 font appel à un mode de cuisson combinée (microondes et gril).
Le programme 5 fait appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	**Légumes frais**	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour une portion de 200 à 250 g, ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. Pour cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
2.	**Pommes de terre**	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min.	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) d'eau pour faire cuire une portion de 300 à 450 g, ajoutez 60 ml (4 cuillères à soupe) pour cuire une portion de 500 à 750 g.
3.	**Poisson grillé**	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (1 à 2 morceaux) 600 à 700 g (2 morceaux)	3 min.	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons les uns à côté des autres, tête contre queue, sur la grille. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.
4.	**Morceaux de poulet**	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux)	3 min.	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille (hauteur maxi.), côté peau. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.
5.	**Agneau grillé / Boeuf grillé**	900 g à 1 kg 1,2 à 1,3 kg 1,4 à 1,5 kg	10 à 15 min.	Badigeonnez l'agneau d'huile et assaisonnez à votre convenance (poivre uniquement, le sel sera ajouté après le rôtissage). Placez-le sur la grille hauteur mini., côté gras vers le bas. Retournez-le lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez-la reposer.

FRANÇAIS

UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Les quatre fonctions de réchauffage automatique (♨) proposent quatre temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

☛ N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Réchauffage automatique** (♨).

   Auto

2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Réchauffage automatique** (♨). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.

   Auto

3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.

4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

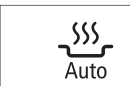
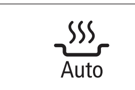
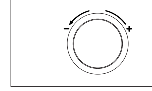
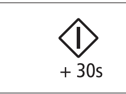
   + 30s

   Résultat: Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

RÉGLAGES DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 3 et 4 font appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	**Plats préparés** (réfrigérés) 	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique résistant aux microondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).
2.	**Soupe/ sauce** (réfrigérée) 	200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml 500 à 550 ml 600 à 650 ml 700 à 750 ml	2-3 min.	Versez le liquide dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez le récipient durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
3.	**Pizza surgelée** 	300 à 400 g 450 à 550 g 600 à 700 g	-	Pour une seule pizza surgelée (-18 °C), utilisez la grille supérieure ; pour deux pizzas surgelées, utilisez la grille inférieure et la grille supérieure.
4.	**Petits pains surgelés** 	100 à 150 g (2 parts) 200 à 250 g (4 parts) 300 à 350 g (6 parts) 400 à 450 g (8 parts)	3-5 min.	Disposez 2 à 6 petits pains (-18 °C) en cercle sur la grille hauteur mini. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille hauteur maxi. et la grille hauteur mini. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.

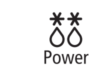
UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION

Le mode Power Décongélation (⁂) permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

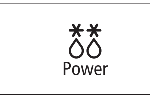
N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment congelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Fermez la porte.

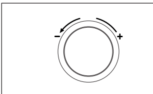
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (⁂).



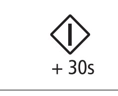
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Décongélation automatique** (⁂). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Réglez le poids des aliments en tournant le **bouton de réglage**.

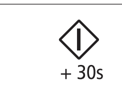


4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

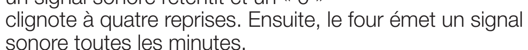


<u>**Résultat:**</u>
- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.

5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Départ** (◇) pour reprendre la décongélation.



<u>**Résultat:**</u> Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.



Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » de la page 33 pour de plus amples détails.

RÉGLAGES DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Eliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation.

Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou sur une assiette en céramique et le pain sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	Viande	200 g à 2 kg	20 à 90 min.	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la cuisson du boeuf, de l'agneau, du porc, des bifsteaks, des côtelettes et de la viande hachée.
2.	Volaille	200 g à 2 kg	20 à 90 min.	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux.
3.	Poisson	200 g à 2 kg	20 à 80 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.

FRANÇAIS



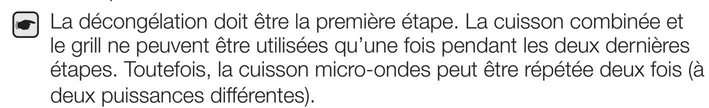
FRANÇAIS

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
4.	**Pain/ gâteau**	125 g à 1 kg	10 à 60 min.	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (Le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte.). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5.	**Fruits**	100 à 600 g	5 à 20 min.	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à toutes sortes de fruits.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

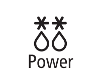
Votre pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise les aliments en trois étapes (les fonctions Convection, Micro-ondes + Convection et Préchauffage rapide ne peuvent en revanche pas être utilisées lorsque ce mode est activé). Exemple : vous souhaitez décongeler et faire cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Vous pouvez ainsi décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en trois étapes :

- Décongélation
- Cuisson micro-ondes pendant 30 minutes
- Gril pendant 15 minutes

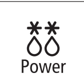


La décongélation doit être la première étape. La cuisson combinée et le grill ne peuvent être utilisées qu'une fois pendant les deux dernières étapes. Toutefois, la cuisson micro-ondes peut être répétée deux fois (à deux puissances différentes).

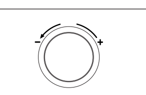
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (⁂).



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Décongélation automatique** (⁂) button.



3. Réglez le poids en tournant le **bouton de réglage** autant de fois que nécessaire (1,8 kg dans cet exemple).



4. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (♨).

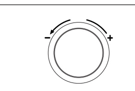


5. Réglez la puissance de la cuisson micro-ondes en appuyant sur le bouton **Micro-ondes** (♨) (450 W dans cet exemple).





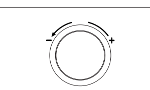
6. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
(30 minutes dans cet exemple).



7. Appuyez sur le bouton **Gril** (ᗐ).



8. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. (15 minutes dans cet exemple).



9. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).





Résultat: La cuisson démarre :

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments.
Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes, puis le four s'éteint automatiquement.
Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).

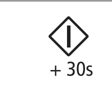
Résultat: Les indications suivantes s'affichent :
220 °C (température)



2. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast) une ou plusieurs fois pour régler la température.
(température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



Résultat: Le four est préchauffé à la température requise.

- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson sélectionné et de 2 secondes pour la température programmée.
  Ex. : en mode de préchauffage rapide à 200°C



(affiché pendant 8 secondes)



(affiché pendant 2 secondes)

- Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).





CUISSON PAR CONVECTION

Le mode Cuisson par convection vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Cuisson par micro-ondes n’est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 250 °C sur huit niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

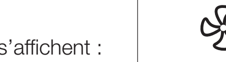


Si vous souhaitez préchauffer rapidement le four, reportez-vous à page 21.

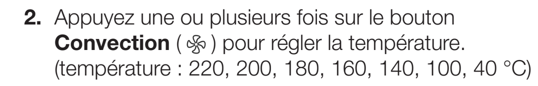
- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l’aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

Vérifiez que l’élément chauffant est en position horizontale et que le plateau est en place. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille hauteur mini. et réglez le plateau.

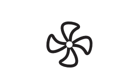
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson par convection** ( ).



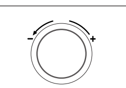
Résultat: Les indications suivantes s’affichent :
(mode convection)
220 °C (température)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** ( ) pour régler la température. (température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).

+ 30s

Résultat: La cuisson démarre :

- Les durées d’affichage sont de 8 secondes pour le temps de cuisson programmé et de 2 secondes pour la température programmée.
  Ex. : temps de cuisson de 30 minutes à 200 °C



(affiché pendant 8 secondes)



(affiché pendant 2 secondes)

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Vous pouvez vérifier la température à tout moment en appuyant sur le bouton **Préchauffage rapide** ( ).



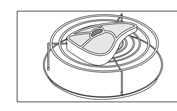



FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille hauteur maxi.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



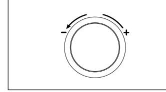
2. Appuyez sur le bouton **Gril** (ꟺ).



Résultat: Les indications suivantes s'affichent :
ꟺ (mode gril)

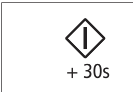
- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.

3. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le **bouton de réglage**.



- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

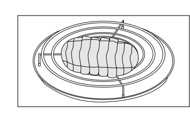


Résultat: La cuisson démarre :

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

CHOIX DES ACCESSOIRES

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins utiliser uniquement des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.



Les plats transparents aux micro-ondes ne sont généralement pas adaptés pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastiques, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux microondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients à la page 26-27 :

FRANÇAIS




COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril afin de faire cuire et dorer rapidement et en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au microondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson optimale des grillades, utilisez la grille hauteur maxi.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau. Fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Gril** () button.



Résultat: Les indications suivantes s'affichent :
(mode combiné micro-ondes et gril)
600 W (Puissance)

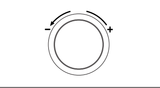
2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Gril** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (300 à 600 W).





- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.

3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

+ 30s

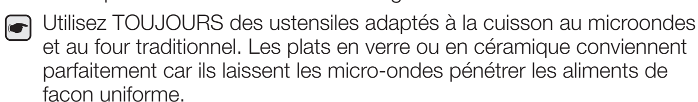
Résultat:

- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée,
un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

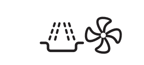
- Les viandes rôties et les volailles
- Les tartes et les gâteaux
- Les plats à base d'oeuf et de fromage



☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au microondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

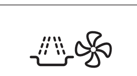
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille du bas qui doit être placée sur celui-ci. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Convection** ().

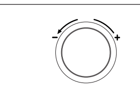


Résultat: Les indications suivantes s'affichent :
(mode combiné micro-ondes et convection)
600W (Puissance : Switches to the following temperature mode in 2 seconds)
220 °C (température)

2. Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Convection** ().
(température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

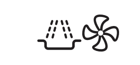


- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

FRANÇAIS



4. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Convection** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Appuyez sur le bouton **Départ** ().

+ 30s

Résultat:

- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson par micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le temps de cuisson programmé et de 2 secondes pour la température programmée.
  Ex. : temps de cuisson de 30 minutes à 200 °C



(affiché pendant 8 secondes)



(affiché pendant 2 secondes)

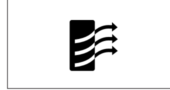
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).

UTILISATION DE LA FONCTION DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de l'intérieur du four après certaines cuissons, utilisez la fonction de désodorisation.
Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

Appuyez sur le bouton **désodorisation**. Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.



La durée de désodorisation est préréglée sur 5 minutes.

Vous pouvez également régler le temps de la fonction **Désodorisation** en appuyant sur le bouton +30s.

La durée maximale est fixée à 60 minutes.




FRANÇAIS

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Gril** (ᗐ) et **Micro-ondes + Gril** (ᗐ).

   Résultat:
   - Le four est verrouillé.
   - L'afficheur indique l'information suivante : « **L** ».

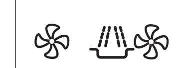


2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Gril** (ᗐ) et **Micro-ondes + Gril** (ᗐ).

   Résultat: Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.



1. Appuyez simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Convection** ( ) et **Micro-ondes + Convection** ( ).

   Résultat: Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.



2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Convection** ( ) et **Micro-ondes + Convection** ( ).

   Résultat: Le four fonctionne normalement.

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (transparent aux micro-ondes).
Le tableau suivant indique la liste des divers types de récipients et leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Récipient	Transparent aux microondes	Commentaires
Aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des étincelles peuvent se produire si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Ne préchauffez pas plus de 8 minutes.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une chaleur excessive peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou papier journal	✗	Peuvent prendre feu.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent provoquer des étincelles.



CE107M-3_XEN-03714Q_FR.indd 26 2010-05-31 12:56:51



Récipient	Transparent aux microondes	Commentaires
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des étincelles ou prendre feu.
• Cordons de fermeture des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et essuie-tout	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
• Film étirable	✓	N'utilisez pas de plastique mélaminé. Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils vont au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: à utiliser avec précaution**

✗ **: dangereux**





GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction générant eux-mêmes de la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson par micro-ondes

Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais ne peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande.
Les sauces, les crèmes, les soupes, les crèmes desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four à microondes.
En résumé, la cuisson par micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Couvrir pendant la cuisson

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four.
Couvrez pendant la durée minimale de cuisson - voir le tableau.
Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après.
Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson.
Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	150 g	600 W	5 à 6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8 à 9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7 à 8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½ à 8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/ maïs)	300 g	600 W	7 à 8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½ à 8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

CE107M-3_XEN-03714Q_FR.indd 28 2010-05-31 12:56:51



Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson.
Couvrez pendant la cuisson.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien.
Cuisez le tout sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson.
Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15 à 16 17½ à 18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20 à 21 22 à 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16 à 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	900 W	17 à 18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10 à 11	5	Ajoutez 1 ℓ d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indications - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (voir le tableau). Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : Coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Tous les légumes frais doivent être cuits à la puissance maximale (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4½ à 5 7 à 8	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6 à 6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½ à 5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250 g 500 g	5 à 5½ 7½ à 8½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les choux-fleurs en orientant les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4 à 4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½ à 4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4 à 4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.





Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Champignons	125 g 250 g	1½ à 2 2½ à 3	3	Préparez des petits champignons entiers ou en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5 à 5½	3	Emincez les oignons en fines rondelles ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½ à 5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250 g 500 g	4 à 5 7 à 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou en quatre morceaux de taille égale.
Choux-raves	250 g	5½ à 6	3	Coupez les choux-raves en petits dés.

FAIRE RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Evitez de réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un coup (ex. : un gros morceau de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux réchauffer plusieurs petites quantités.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même à 300 W. Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Il est préférable de réchauffer des aliments délicats, présents en grandes quantités ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes) à faible puissance. Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter les projections bouillantes de liquides et de possibles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Evitez de surchauffer (au risque de détériorer) les aliments. Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds. Laissez les aliments reposer pendant un court lapse de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau). Soyez particulièrement vigilant lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.



FAIRE RECHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours s'écouler un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise. Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter les projections bouillantes et de possibles brûlures, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RECHAUFFER LES ALIMENTS POUR BEBE

ALIMENTS POUR BEBE

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

LAIT POUR BEBE

Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffez sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2 à 3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2 à 3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min. et 1 min. 10 s.	2 à 3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans une bouteille en verre stérilisée. Placez-la au centre du plateau. Cuisez le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

FRANÇAIS





FRANÇAIS

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1 à 1½ 2 à 2½ 3 à 3½ 3½ à 4	1 à 2	Versez la boisson dans les tasses et réchauffez sans couvrir. 1 tasse au centre, 2 tasses l'une en face de l'autre, 3 tasses en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½ à 3 3 à 3½ 3½ à 4 4½ à 5	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique ou un bol en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	4½ à 5½	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½ à 4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4 à 5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½ à 5½ 5½ à 6½ 6½ à 7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6 à 7	1 à 2	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.

CE107M-3_XEN-03714Q_FR.indd 32 2010-05-31 12:56:52



DECONGELATION

Les micro-ondes constitue un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si des amis arrivent à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au liquide produit par la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez-les une fois la moitié du temps écoulée, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, protégez-les en les enveloppant de petits morceaux d'aluminium en cours de décongélation.Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre.Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer avant de terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.



Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez-en compte lors de la congélation et la décongélation des aliments.

Pour décongeler des aliments à une température comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau suivant.

Tous les aliments surgelés doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché Escalopes de porc	250 g 500 g 250 g	6 à 7 10 à 12 7 à 8	15 à 30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Volaille				
Morceaux de poulet Poulet entier	500 g (2 morceaux) 1200 g	14 à 15 32 à 34	15 à 60	Posez tout d'abord les morc eaux de poulet côté peau vers le bas ou dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poisson				
Filets de poisson Poisson entier	200 g 400 g	6 à 7 11 à 13	10 à 25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Fruits				
Baies	300 g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g chacune) Tartine/ sandwich Pain complet (farine de blé et de seigle)	2 morceaux 4 morceaux 250 g 500 g	1 à 1½ 2½ à 3 4 à 4½ 7 à 9	5 à 20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain à l'horizontale sur du papier absorbant au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !

CE107M-3_XEN-03714Q_FR.indd 33 2010-05-31 12:56:52



GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fins filets de poisson, sandwiches et tous types de tartines garnies.

REMARQUE IMPORTANTE
Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires.



MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril :
les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court pour dorer en surface. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE
Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes+gril), les aliments doivent être placés sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires. Sinon, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant.Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.





Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
Tartines	4 tranches (25 g/ tartine)	Gril uniquement	2 à 3	1 à 2	Placez les tartines côte à côte sur la grille hauteur maxi.
Tomates grillées	400 g (2 parts)	300 W + Gril	5 à 6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat épais en Pyrex. Placez-les sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 tranches (300 g)	300 W + Gril	4 à 5	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 tranches (500 g)	300 W + Gril	5 à 6	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7 à 8	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi., côté coupé tourné vers le gril.
Gratin de légumes ou de pommes de terre (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9 à 11	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7 à 8	-	Epépinez les pommes et remplissez-les de raisins secset de confiture. Parsemez d'amandes effilées.Placez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille hauteur mini.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	300 W + Gril	8 à 10	6-8	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 parts)	Gril uniquement	10 à 14	8-12	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	5 à 7	5½-6½	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.



CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie micro-onde à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
doivent laisser passer les micro-ondes. doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que les plats en cocotte et les gratins, les gâteaux de Savoie, les gâteaux aux fruits, les tartes, les crumbles, les légumes grillés et les pains.

FRANÇAIS

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Préchauffez le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	450 W + 220 °C	13 à 15	-	Placez la pizza sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PATES Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 220 °C	22 à 25	-	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
VIANDE Rôti de bœuf/Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 180 °C	20 à 23	10 à 13	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille hauteur mini., côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez la viande d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	1000 à 1100 g	450 W + 220 °C	17 à 22	13 à 17	Badigeonnez le poulet d'huile et ajoutez des épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille hauteur mini.Laissez reposer 5 minutes.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
PAIN					
Petits pains frais	6 tartines (350 g)	100 W + 180 °C	8 à 10	-	Disposez les petits pains en cercle sur la grille hauteur mini.Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1 pain)	180 W + 220 °C	8 à 10	-	Posez la baguette réfrigérée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GATEAU					
Tarte aux pommes (pâte fraîche)	500 g	Uniquement 180°C	38 à 43	-	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10minutes après la cuisson.
Mini muffins (pâte fraîche)	12 x 30 g (350-400 g)	Uniquement 220°C	17 à 23	-	Répartissez uniformément la pâte fraîche dans des moules à muffins en papier. Placez les plats sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	Uniquement 200°C	15 à 20	-	Placez la croissants surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18 à 20	-	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille hauteur mini. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.

ASTUCES SPECIALES

FAIRE FONDRE LE BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une fois ou deux en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites-la chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois la gélatine fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GATEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ à 4½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : baies mélangées) dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans de petits pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

CUIRE DU PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée avec couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILEES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette de taille moyenne en céramique. Remuez-les plusieurs fois pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W. Laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FRANÇAIS

NETTOYAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- l'intérieur et l'extérieur,
- la porte et les joints d'étanchéité,
- le plateau et l'anneau de guidage.

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections ou autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.

Les instructions relatives aux éléments de cuisson, aux plaques de cuisson et au four doivent indiquer qu'aucun nettoyeur vapeur ne doit être utilisé.

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples. N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- charnière cassée,
- joints détériorés,
- châssis déformé ou embouti.

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de l'alimentation,
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

- **Pourquoi ?** la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.



CE107M-3_XEN-03714Q_FR.indd 38 2010-05-31 12:56:53



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et ce mode d'emploi peuvent être modifiés sans préavis.

Source d'alimentation	CA 230 V ~ 50 Hz
Puissance Puissance maximale Micro-ondes Gril (élément chauffant) Convection (élément chauffant)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 1850 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H) Extérieures Cavité du four	 517 x 470 x 310 mm 358 x 327 x 231,5 mm
Capacité	28 ℓ
Poids Net	 18 kg env.

Français



Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.



REMARQUE







DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr(French)
DENMARK	70-70-19-70	
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01-48-63-00-00	
GERMANY	01805-SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
LUXEMBURG	261-03-710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0.10/Min)	www.samsung.com
NORWAY	815-56-480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902-1-SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0845-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	
SWITZERLAND	0848-SAMSUNG (7267864, CHF0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr(french)

Code N°.: DE68-03714Q